

Crêpes zebra




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Crêpes zebra

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 10 crêpes

Utensili per la preparazione:

Pipetta

IMPASTO PER CRÊPES

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 4 ore

Tempo di cottura: 20 minuti

250 g	Farina 00*
1	Presa di sale
2 cucchiaini	Zucchero semolato
150 g	Uova
50 cl	Latte intero*
50 g	Burro dolce
70 g	Cioccolato
	CARAÏBE 66%
30 g	Pralinato mandorle e nocciole 50%
	Crema spalmabile alle nocciole 40% (opzionale per la degustazione)

**Per trovare un'alternativa a questi ingredienti, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.*

Mescolare la farina con il sale e lo zucchero. Aggiungere le uova e il latte a poco a poco. Aggiungere il burro sciolto e mescolare bene.

Separare l'impasto in $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$.

Nel primo terzo, aggiungere il **pralinato** e il cioccolato

CARAÏBE 66% precedentemente fuso.

Lasciar riposare gli impasti per diverse ore in frigorifero.

In seguito, versare l'impasto colorato in una pipetta.

Scaldare una padella con un po' di burro. Quando la padella è calda, versare l'impasto colorato creando una spirale. Dopo qualche istante, versare un mestolo di impasto per crêpes neutro sulla spirale. La crêpe deve occupare tutta la superficie della padella.

Far cuocere entrambi i lati della crêpe a fuoco medio e ripetere l'operazione fino a terminare entrambi gli impasti.

Il consiglio dei maestri pasticciieri

Per una maggiore golosità, guarnire le crêpes con pralinato o crema spalmabile alle nocciole 40% prima di arrotolarle.


Consiglio nutrizionale

Per una ricetta senza glutine, sostituire i 250g di farina di frumento con 200g di farina di riso e 50g di fecola di patate.

Per una ricetta senza lattosio sostituire i 50 cl di latte e i 50 g di burro con 50 cl di latte vegetale a scelta: mandorla, nocciola, soia, avena...



Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia  www.valrhona.com